

SUPERSAMBAYÓN F061

DESCRIPCIÓN:

Mezcla Básica de ingredientes naturales y propios del Sambayón Artesanal, cuya fórmula adecuadamente balanceada se ha deshidratado para asegurar su calidad.

La preparación del producto es muy simple y permite obtener la textura cremosa característica, con buena consistencia y sabor clásico.

FORMULACIÓN SUGERIDA Y BALANCE:

*Crema de Leche 37-40% MG	3,000 Kg.
Agua potable	2,000 Kg.
Azúcar	0,800 Kg.
Polvo Supersambayón	1,000 Kg.
Vino Marsala	1,000 Lt

100 gr. helado listo para consumo	
Calorías	239 cal.
Proteínas	1,91 gr.
Lípidos	15,91 gr.
Glúcidos Totales	21,50 gr.
S.L.N.G.	1,94 gr.
Otros sólidos	0,22 gr.
Sólidos totales	39,56 gr.

MODO DE EMPLEO:

Colocar en el recipiente de preparación de las mezclas, los ingredientes; agua, crema, azúcar, POLVO SUPERSAMBAYÓN BASSO menos el vino Marsala. Realizar la pasteurización a 65ºC durante 30 minutos. A la preparación fría se le agrega, con buena agitación, el vino Marsala. Dejar madurar la mezcla 30 minutos para luego llevar a la fabricadora de Helados.

SUGERENCIAS:

Su sabor característico lo ha convertido en una excelente base para la creación de nuevos Gustos en la heladería. Pueden adicionarse Nueces, Almendras, Avellanas, Frutillas, Granas de Chocolate, Licores, o puede utilizarse como componente en Postres o Tortas Heladas.

* Variar las cantidades de crema para hallar el punto justo de sabor y cremosidad adecuado al su gusto.

PRESENTACIÓN:

Baldes Plásticos por 3 y 7 Kg.
Lata por 15 Kg. Caja por 5 Kg.
Bolsa papel polietileno por 30 Kg.

CONSERVACIÓN:

Mantener el envase cerrado en lugar fresco y seco.
Vida útil: 1 año a partir de la fecha de elaboración.

www.basso-sa.com.ar

Australia 2674 (C1296ABH) Ciudad de Buenos Aires Argentina Tel/Fax: 54-11 4302-3627 / 4303-0496
E-mail: laboratorios@basso-sa.com.ar www.basso-sa.com.ar